Condrieu Amphore d'Argent 2024

Dans le verre, il est doré avec des reflets verts. Ce Viognier sent la nectarine, l'abricot et les fleurs blanches et, contrairement à beaucoup de ses concurrents, il n'a pas de tonalités oxydatives. En bouche, ce Condrieu est juteux, rond et large.



Producteur	Les Vins de Vienne
Type d'article	Vin blanc
Pays	France
Région	Rhône
Sous-région	Condrieu
Appellation	AC
Millésime	2024
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	jusqu'en 2029
Cépages	Viognier
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	324040
Accord mets et vins	Crustacés, Poisson, Poisson de mer, Fruits de mer, Veau, Volaille, Dinde, Plats à base d'asperges

Vinification

La fermentation a lieu à basse température avec des levures indigènes dans de grands et petits fûts en bois pendant 9 mois.

Terroir

Condrieu est une appellation de vin blanc complète et le berceau du cépage viognier. Ce n'est qu'ici, dans un mélange de climat continental et méditerranéen, que ce cépage s'épanouit parfaitement sur des sols granitiques érodés et qu'il donne naissance à des merveilles œnologiques empreintes de fraîcheur et de minéralité.

Histoire

Les amis Yves Cuilleron, Pierre Gaillard et François Villard, trois vignerons passionnés et renommés de la rive droite du Rhône, se sont lancés dans une grande aventure en 1996 : Faire renaître le vieux vignoble de Seyssuel. Courageusement, ils ont décidé d'acheter d'autres vignes à Condrieu, Saint-Péray, Saint-Joseph, Côte-Rotie, Cornas et Crozes Hermitage.